ГОЛИБ САИДОВ

Паста

ИЗ ЦИКЛА: РЕСТОРАН НА ДОМУ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Очередная книга из цикла «Ресторан на дому», посвящена самому широкому кругу читателей, неравнодушных к ресторанным блюдам и к итальянской кухне в частности.

Вполне доступные и несложные рецепты, освоить которые не составит особого труда для обычной хозяйки, в домашних условиях.

- Паста
  - ○
  - ○
  - ○ Предисловие
  - ○ Тонкие грани
  - ○ Советы и предостережения
  - ○ Пасты: самое общее
  - ○ Начинка
  - ○ Рецепты
    - ■
    - ■ Спагетти Карбонара
    - ■ Пенне с грибами и колбасками
    - ■ Феттуччини с лососем
    - ■ Аматричиана
    - ■ Пенне с сырами
    - ■ Паста с песто
    - ■ Аррабиата
  - ○ Послесловие

Паста
Из цикла: ресторан на дому
Голиб Саидов

© Голиб Саидов, 2014
© Голиб Саидов, фотографии, 2014

Благодарности
Юлиан Соловьев

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero.ru

Паста. Фото автора

«С точки зрения банальной эрудиции каждый локальный индивидуум, метафизируя абстракцию, не должен пренебрегать критериями утопического субъективизма»

(Из расхожего фразетворчества)

Предисловие

Как любила говаривать одна моя знакомая, вся жизнь которой была неразрывно связана с научными трудами, рефератами и различного рода диссертациями, «суметь донести до слушателя самые высокие идеи и понятия посредством обыкновенной речи – это великое искусство».

Всецело оставаясь преданной и верной науке и научному слову, Галина Николаевна на дух не переносила вычурного слога, витиеватых терминов и фраз там, где этого легко можно было избежать, свободно и легко излагая свои мысли, пользуясь обычным русским языком.

– Если не вдаваться в дебри философии и лингвистики, то любую идею или мысль здравомыслящий человек вполне реально способен донести до своего собеседника не прибегая (за редким исключением) к специальной научной терминологии – довольно часто повторяла она.

И я с ней согласен на все сто.

Всё это я говорю к тому, что в последние годы мне достаточно часто приходится сталкиваться с подобного рода вещами, практически на каждом шагу. За примерами далеко ходить не надо. Взять, хотя бы, ту же самую кулинарию. Каких только терминов не вошло в наш лексикон за последние 10 – 15 лет?!

Про то, что обыкновенный комплексный обед уже прочно обосновался в любом меню как «бизнес-ланч», уже даже и говорить как-то неудобно. Здесь, полагаю, ещё более-менее для нашего человека ясно: видимо, просто, вчерашний «пролетарий» по мановению волшебной палочки (сверху) внезапно преобразился в «бизнесмена». Никак не меньше.

Воскресные пикники, с выездом на природу, на так называемые «шашлыки», которые руководители контор ещё совсем недавно устраивали для своих сотрудников, с чьей-то легкой руки в одночасье превратились в «корпоративчики» и «стаф-пати». Да и сами эти конторы теперь принято называть не иначе, как «офисы».

И, если раньше, для нормальной работы кафе или ресторана достаточно было иметь шеф-повара и заведующего производством, то теперь без «су-шефа» невозможно себе представить даже самую захудалую забегаловку. Ну, никак нельзя!

А попробуйте раскрыть меню какого-нибудь ресторана? Даю гарантию, что «споткнетесь» на первой же строчке.

И чего вы там не найдете?! Всё! Начиная от «Лаврака», которого одни называют морским волком, другие – родственником щуки, а третьи относят эту рыбу к семейству морских окуней и заканчивая не менее интригующим «Панна котта», который на поверку оказывается обыкновенным кремовым пудингом, основу которого составляют сливки и желатин. Зато – как звучит!

Элементарные самодельные конфеты, которые нашему поколению приходилось в советское время делать достаточно часто, оказывается, есть ни что, иное, как самый настоящий «фадж». Именно так теперь величают этот десерт, приготовленный с помощью сахарной пудры, сливок (молока), с добавлением фруктов или ягод. Добавьте горького шоколада (какао) с кусочками орехов и вот вам, пожалуйста, «шоколадный фадж». Красиво? То-то же: это вам не хрен собачий…

Все это несколько напоминает историю моей молодости.

Тонкие грани

Работал я тогда барменом в «Интуристе». Естественно – молодость… кровь бурлит, ищет выхода. А что в нашем деле главное? Правильно – для достижения поставленных целей и создания раскрепощенной атмосферы необходимо, выдавая всякие банальные остроты и глупости, следить не только за тем, чтобы бокал вашей спутницы всегда был наполнен, но и ненавязчиво постараться заставить вашу «жертву» периодически пригублять из оного.

Едва заметив, что бокал почти осушен, я тут же пытался «исправить положение».

– Разрешите, долить?

– Что Вы, что Вы?! У меня уже и так – голова кругом…

– Ну, тогда, позвольте – всего лишь, освежим? – осведомлялся я, вспомнив, что у женщин, как правило, какая-то своя, особенная психология. И, как правило, ответом мне почти всегда была дружелюбная улыбка и снисходительный кивок головы собеседницы.

Это для нас с вами – для грубых мужчин – нет никакой разницы между словами «долить» и «освежить». Женщины же, чувствуют гораздо тоньше и ширше…

Обилие непонятных для простого человека специфических терминов столь невыносимо, что заставляет оторвать глаза от меню и оглядеться вокруг («в той ли я ещё стране?»). И только заметив в дальнем углу зала обыкновенную нашу уборщицу, активно вступившую в извечное единоборство со шваброй, немного успокаиваешься и начинаешь понимать, что всё это только слова, слова, слова…

Я, конечно же, понимаю: хочется все же прожить свою жизнь красиво. А всё красивое, модное и передовое как назло от нас, почему-то, далеко, «там», на «западе». Вот и приходится, порою, слепо копировать всё: начиная от буковок и слов в меню до грандиозных мюзиклов и потрясных шоу.

Однако, пожалуй, я немного отвлекся…

Советы и предостережения

«В Африке акулы, в Африке гориллы,
В Африке большие злые крокодилы
Будут вас кусать, бить и обижать, —

Не ходите, дети, в Африку гулять.»

(К. Чуковский «Айболит»)

Я, конечно-же, прекрасно осознаю, что никакая домашняя обстановка не в состоянии заменить специфическую атмосферу ресторана, с четко отрепетированной программой вечера, с живыми артистами, исполнителями и ансамблем музыкантов. Мне только хочется, по возможности, немного разнообразить ваш домашний праздничный стол. И дать понять, что достаточно огромное количество ресторанных блюд совершенно свободно и без особых хлопот можно приготовить прямо на дому. И плюсы этого очевидны.

Другое дело, что существует не меньшее количество таких блюд, которые, при всем желании, вам невозможно приготовить в домашних условиях, поскольку, они требуют не только определенных профессиональных навыков, но и специальной техники, начиная от элементарного блендера и заканчивая сложнейшим специальным оборудованием: пароконвектоматами со встроенной сложной программой и прочими подобными агрегатами, которые столь же нелепы в доме, как и пианино «Красный Октябрь», выполняющий единственно декоративную функцию во многих мещанских семьях.

Кроме того, обличая сторонников слепого копирования всего иностранного, я совершенно далек от «квасного патриотизма» и, поскольку сам работаю в сфере кулинарии, то отдаю себе отчет в том, что без специфических терминов не обойтись, когда речь заходит о том или ином блюде или способе его обработки. Это, как говорится, «и ежу понятно». А вот, что бывает, порою, непонятно и чего (кого) следует остерегаться – об этом стОит немного поговорить особо.

«Век живи – век учись». Очень жизненная поговорка, которую никогда не следует упускать из виду…

У Александра Аркадьевича Галича – одного из моих самых любимых и почитаемых классиков – есть замечательное стихотворение, отдельные строчки из которого я не могу не процитировать:

«Не бойтесь тюрьмы, не бойтесь сумы,
Не бойтесь мора и глада,
А бойтесь единственно только того,
Кто скажет: «Я знаю, как надо!»

И, несмотря на то, что сказанное поэтом подразумевает иной – политический – подтекст, тем не менее, оно остается актуальным и по отношению к нашему случаю.

Проработав более четверти лет в различных ресторанах и кафе Питера и вдобавок, никогда не считая себя настоящим поваром, я извлек из своего опыта только одно – поистине, совершенству нет предела. Вот почему, меня всегда поражали дилетанты от кулинарии, которые выучив пару-тройку рецептов, осмеливались давать свои «профессиональные» советы, бесцеремонно вваливаясь на солидные форумы и сайты, раскинутые на просторах интернета.

Благо дело, что не везде подобным личностям всё сходит с рук. Существует немало действительно профессиональных групп и сообществ, члены которых в самозабвенном угаре отстаивая интересы своей профессии способны стереть в порошок любого всезнайку. Одним из таких, является кулинарное сообщество «kitchen_nax», где за попытку указать пальцем на что-либо, вы рискуете остаться без руки. Сообщество и в самом деле жесткое и не терпящее дилетантства. Соответственно и отношение к нему неоднозначное. Вот только некоторые высказывания и оценки, что попали в поле моего зрения:

«…китченнах был бы хорош, если б не вечные грызня и снобизм… хотя иногда за этим забавно наблюдать…»

http://forum.md/Discuss.aspx?id=931504

«Обожаю китченнах!»

http://deadpinkelefant.diary.ru/p59372537.htm

«Этот китченнах, скажу я тебе, такое змеиное гнездо, что любо-дорого! Морды в кровь друг другу бьют за майонез…»

http://community.livejournal.com/egyptclub/19092.html

«Единственное место, где, я знаю, что есть люди, которые разбираются – это китченнах.»

http://besedka.co.il/index.php?act=Print&client=printer&f=15&t=9002

«Я китченнах очень люблю, но посты писать побаиваюсь…»

http://ptitsalira.livejournal.com/12306.html?thread=197650

«…толку никакого, это верно. Большинство людей просто не умеют спорить, оставаясь в рамках приличий и не переходя на личности. Всё норовят сразу в морду дать. Впрочем, внешняя политика России – не исключение»

http://ymnic.livejournal.com/1402.html

Вот такие пирожки…

Чего там говорить: и в самом деле забавное сообщество. Красная тряпка на быка действует гораздо спокойнее, нежели нечаянно произнесенное там слово «майонез».

Если вы склонны к мазохизму или вам просто надоело жить, предлагаю вам самый верный способ, избавиться от жизни: встряньте на страницах данного сообщества с каким-нибудь «оригинальным» рецептиком, типа «мяса по-французски» или «крабовым салатиком», из крабовых палочек и майонеза. Неплохо будет, если вы подо всё это подведете ещё и научную базу, а также, попытаетесь как-нибудь обосновать свое нововведение. За родственников ваших (вплоть до седьмого колена) ничего

сказать не могу, но то, что сами в ту же секунду будете закатаны в асфальт, это я вам гарантирую.

Помнится, года с два тому назад, сунулся я по неосторожности… чего-то изволил вякнуть… Ответ не заставил себя долго ждать: мою солянку обозвали «говном», правда, добавив: «К сожалению, своих почитателей Вы приобретете». Смеялся долго и от души. Всерьез воспринимать их трудно, поскольку о культуре диспута здесь не может быть и речи. И, тем не менее, люблю я иногда послушать злых и остроумных людей. Видимо, подобный эпатаж публики и является той самой неотъемлемой частью имиджа данного сообщества, что делает его скандально известным.

Справедливости ради следует отметить, что именно здесь я почерпнул для себя очень много полезной информации. За это им можно многое простить.

Отдельные пассажи, граничащие с классикой, вряд ли могут оставить равнодушным истинных ценителей русской словесности. Позволю привести только парочку фрагментов, от которых я просто млею:

> katerinishe Когда я увидела эти фотографии картошки то думала что вы делали по другому. Можно сырую картошку положить между двух досок и порезать на слои, но не до конца. Вид сверху как у вашей картошки. сбрызнуть маслом, посолить и посыпать сухарями с сыром…. И в духовку
>
> mad_crab Да! Обязательно положить картошку меж двух досок и распилить, но не до конца. Подаётся с опилками. Мадам, а что мешает обойтись одной доской? В чём хитрость и смысл?
>
> katerinishe А смысл в том что бы у вас белок в мозгу свернулся от перенапряжения.
>
> mad_crab А мне -то показалось, что главным смыслом вашего спаслания было продемонстрировать неумение владеть ножом и сколь-нибудь понятно выражать мысли…»
>
> «anatom4u если конина жирная, то можно и без свинины. или добавить побольше соуса и почаще поливать жиром
>
> ebobat Казахи всю зиму в сырой земле коня хранят и в х#й не дуют
>
> gotta а весной достают и запрягают…
>
> nikita_babenko …радостно дуя в х#й
>
> gotta вы правильно меня поняли»

Пасты: самое общее

– А в тюрьме сейчас ужин: макароны…

(Из к-ф «Джентльмены удачи»)

Различные виды паст. Фото автора

Признаться, я и сам до недавнего времени не имел о пастах никакого представления. Да и само слово ассоциировалось у меня только с жестяными томатными банками, длинные ряды которых некогда придавливали своим корпусом полупустые прилавки советских магазинов.

И вот теперь, когда благодаря Юлиану этот пробел в образовании частично восполнен, я вместе со своим товарищем приглашаю вас открыть для себя мир макарон – одну из важных составляющих итальянской кухни. По ходу повествования мы постараемся наряду с демонстрацией того или иного этапа приготовления, разъяснять также и значение некоторых терминов

и слов, исходный смысл которых поможет вам снять завесу таинственности и подтолкнет к более глубокому изучению традиций и быта этого замечательного и жизнерадостного народа.

Слово «паста», в переводе с итальянского означает «тесто».

Вообще-то, условно все пасты можно разделить на две категории: pasta fresca или домашняя паста, приготовленная из теста и pasta secca (произведенная промышленным способом). Однако мы с вами не будем вдаваться в эти нюансы и тонкости. В нашем случае, мы будем пользоваться пастами второго типа, дабы облегчить сам процесс готовки. Они имеются в продаже почти во всех регионах России, так что проблем с их приобретением возникнуть не должно. Правда, заранее должны вас предупредить, что стОят они на порядок дороже наших макаронных изделий.

Зато следует подчеркнуть их немаловажный плюс, который по достоинству смогут оценить те, кто боится поправиться: употребление этих паст никак не отразится на стройности вашей фигуры и не позволит увеличиться вашему весу, поскольку исходным сырьем является пшеница твердых сортов, которая содержит больше белка и клейковины и меньше крахмала.

Обилие непонятных названий и иностранных словосочетаний в меню, порою, вполне обоснованно может вызвать некий испуг и неприятие, однако, не следует этого бояться. Все эти трудно выговариваемые конкильоне, феттуччини, тальятелле, фузилли, лингвини, печутелли, каннелони, ригаттони, маникотти, фарфале и ещё куча всяких других наименований, всё это не что иное, как те же самые макароны, только имеющие самую различную форму. То есть, грубо говоря, мы с вами знаем только белое и черное (вермишель и макароны), в то время, как у итальянцев глаз устроен несколько иначе, как у кошки, которая различает более двадцати пяти оттенков только серого цвета.

Разновидностей этих паст в Италии более шестисот! И несмотря на такой ассортимент, «настоящую пасту» вам попробовать не удастся, поскольку по одной из существующих версий она изготовлялась из специального сорта твёрдой пшеницы, которую Джузеппе Гарибальди завез из Крыма в Италию. Однако, весь запас этого сорта зерна был съеден во время страшного голода в первые же годы становления советской власти. Надо же: и тут не обошлось без большевичков!

Я решил поместить фотографию лишь некоторые виды этих паст, чтобы вы имели общее представление. Если же кому-то захочется поглубже ознакомиться со всеми имеющимися разновидностями паст, то советую набрать в любой из поисковых

систем одно-единственное слово «паста». И вам, в ту же секунду наряду с многочисленными зубными пастами и щетками, беспристрастный компьютер непременно выдаст и то, что вы ищите.

Поскольку, как говаривал Козьма Прутков «нельзя объять необъятное», то я решил ограничиться тремя-пятью названиями паст, что будет вполне достаточно для начала. Со всеми остальными вы можете поэкспериментировать сами.

Как правило, почти все блюда, которые можно отнести к этой категории, состоят как бы из двух компонентов: это в первую очередь сами макароны, отваренные в кипящей подсоленной воде с добавлением оливкового масла и, собственно, начинки к ним. Это самый распространенный способ приготовления. Следует, однако, учесть, что не все пасты варятся одинаково по времени и это очень важный момент! Если дома, мы можем бухнуть пачку макарон в кастрюлю с водой и, завалившись на диван, наслаждаться футболом, то здесь такое не прокатит. Более того, на каждой упаковке обычно указывается краткая инструкция по приготовлению, игнорировать которую ни в коем случае нельзя.

Как правильно отваривать пасту?

Как я убедился лично, пробежавшись по интернету, единого мнения тут нет, хотя в самых общих чертах почти все повара единодушны. Будем исходить из стандартной пачки (500 г), которую можно приобрести почти в любом супермаркете или продовольственном магазине.

Предположим, нам необходимо сварить пачку спагетти. Для этого, прежде всего, следует поставить кастрюлю (не эмалированную) на плиту, наполнить её на 3/4 водой и включить конфорку. Желательно, чтобы кастрюля была с большим диаметром. В идеале, намного удобнее пользоваться специальными прямоугольными кюветами из нержавеющей стали, которые по своей длине как раз вровень с длиной сырых полуфабрикатов («спагетти», «лингвини»). И места занимают немного и гораздо экономичнее по времени. Следует исходить из расчета: на 500 г исходного продукта 3 – 4 л воды.

Как только вода закипела, подсаливаем (1 – 2 чайные ложки вполне достаточно), добавляем пару столовых ложек оливкового масла, хорошенько все размешиваем и опускаем спагетти. Ни в коем случае не пытайтесь ломать «соломинки» пополам, для так называемого «удобства»! Это уже будет не паста, а … черт знает – что.

Первые секунды следует выждать немного, чтобы полуфабрикат полностью погрузился в воду и осторожно

помешать его деревянной лопаточкой (можно обыкновенной ложкой). На первой стадии это необходимо для того, чтобы «соломинки» не прилипли ко дну и не «срослись» между собой. Деньги (и причем, немалые!) уже все равно уплочены, а потому вынужденно придется «стоять над душой» и негромко матерясь, периодически их плавно перебирать, словно волосы своей возлюбленной.

Благо, в конкретном случае, стоять придется не более 10 минут. Чуть выше я уже упоминал о том, на каждой пачке имеется подробная инструкция по приготовлению, где обязательно указывается время готовки тех или иных полуфабрикатов.

В кулинарной среде существует специальный термин «al dente» («аль денте»), что в переводе с итальянского означает «на зуб». Это такое состояние пасты, когда она уже почти готова, однако всё еще достаточно твердая и упругая, то есть, не совсем успела развариться. Одним словом, если говорить «по-нашему» – по-простому – как бы, слегка недоваренная.

Проверить – правильно ли приготовлены спагетти не так уж и сложно: на срезе видно невооруженным взглядом, что края «соломки» уже сварились, в то время, как серединка остается несколько темнее. И всё же, следует признать, что с первого раза не всем удается «поймать» тот момент, когда готовое изделие необходимо сливать в дуршлаг. Это приходит с опытом. Но то, что во время варки не следует отходить от плиты, напоминать, пожалуй, излишне.

Следующий не менее важный момент касается промывки. Кто-то советует тщательно промывать, кто-то – наоборот – категорически запрещает это делать. Я полагаю, что все зависит от конкретной ситуации. Если в момент слива пасты в дуршлаг ваша начинка уже готова и ожидает только тесных объятий с макаронами, то промывать в этом случае нет необходимости.

Напротив, если пасту вы решили отварить заранее (скажем, за 3 – 5 часов, дабы сэкономить время), тогда необходимо дуршлаг с готовой пастой подставить под струю холодной воды, дать стечь воде и откинуть содержимое в специально подготовленную кювету, слегка смазанную предварительно оливковым маслом. Дождаться, когда паста совсем остынет, осторожно перемешать, запластиковать пищевой пленкой (только не плотно, а так, чтобы паста «дышала») и убрать в холодильник.

Ниже, привожу лишь несколько примеров относительно времени варки отдельных видов пасты:

Спагетти – 8 – 10 минут;

Лингвини – 7 – 9 минут;
Пенне – 9 – 11 минут;
Феттучини – 6 – 8 минут.

Начинка

Демократичность итальянской пасты заключается ещё и в том, что она с одинаковым успехом может сочетаться с огромным количеством разнообразных начинок. Причем, как правило, достаточно несложных по приготовлению. И в этом вы вскоре убедитесь сами. Скажу больше: это блюдо позволяет вам проявить свою фантазию, призывая вас к экспериментаторству, исходя из личных вкусов и пристрастий.

Рассуждать, тупо уставившись на ненавистные «бычки в томате», что бы с ними ещё такое сотворить – это «по-студенчески».

Трясущими нервными руками разворачивать тонкую фольгу, под которой находится обыкновенный плавленый сырок – это «по-алкашски».

Каждый день покупать одни и те же пельмени, но уже под другим названием – это «по-пацански»

А вот, приготовить за 5 минут пасту, используя для начинки то, что находится в данный момент под рукой – это уже может быть «по-ресторански»!

Я, конечно же, несколько утрирую, хотя некоторая доля истины в этом утверждении, все же, присутствует. Судите сами, для приготовления нижеследующих рецептов, вполне достаточно будет, обзавестись ограниченным перечнем продуктов. В основном это:

Паста (в ассортименте);
Лук шалот;
Масло оливковое;
Овощи (помидоры, перец болгарский, чеснок);
Специи (соль, перец и т. д.);
Зелень (в основном – базилик и орегано /душица/);

Правда, в зависимости от конкретного рецепта, помимо вышеперечисленных продуктов, может понадобиться: сливки, бекон, мясо, грибы, сыры, колбаски и прочие продукты, но это уже не столь существенно.

Итак, приглашаю вас ознакомиться с несложными рецептами, чтобы почувствовать себя не дома, а в ресторане.

Рецепты

Количество и вес, указанные в рецептах для приготовления нижеприведенных блюд, взяты нами исходя из расчета на 2 порции. Впрочем, как вы, вероятно, понимаете, всё это условно: кто-то посчитает, что порции слишком велики, ну а кому-то это будет всего лишь «на один зубок».

Спагетти Карбонара

«Спагетти Карбонара». Фото автора

Во избежание различного рода «наскоков» и «наездов» (дескать, «классический вариант такой-то, а вы тут пишите…») сразу же предупреждаю: во-первых, «классический вариант», как уже сказано выше, давно утерян, а во-вторых, нет ничего удивительного в том, что попав на российскую почву, это блюдо подверглось некоторой модификации и разрослось в бесчисленных вариантах.

Тем более, что моя основная задача лежит в несколько иной плоскости, а именно: используя различные предлоги («ресторан на дому», «восточная кухня» и т. д.), я пытаюсь привлечь российского читателя к культуре и истории другого народа, позволив ему, тем самым, прийти к осознанию того простого факта, что мир прекрасен и интересен именно своим многообразием и многоликостью. А изучение другой культуры расширяет общий кругозор и как нельзя лучше способствует пониманию своей собственной культуры.

Итак, какие же продукты необходимы нам для первого рецепта:

Спагетти (неотваренные) – 250 г;
Лук-порей – 80 г;
Бекон с/к – 120 г;
Оливковое масло – 2 стол. ложки;
Специи (соль, перец белый, орегано);
Яйцо (желток) – 1 – 2 шт;
Сливки 22%-ные – 250 мл;
Сыр «Пармезан» – 1 – 2 стол. ложки;

Как я убедился (проведя проработку блюд), грамотно отваренные спагетти увеличиваются в своем весе почти в 2 раза (плюс-минус – несколько грамм), в то время, как обычные макаронные изделия (исходя из «Сборника рецептур») увеличиваются почти в 3 раза. Правда, можно и в отношении паст добиться такого же результата, если вовремя не откинуть их на дуршлаг, но я вам этого советую не делать.

Пока варятся спагетти, предлагаю приступить к начинке. И вообще, в дальнейшем: старайтесь как можно эффективнее распределять свою работу так, чтобы в минимально короткие сроки проделать максимальное количество дел. Если вы рассчитаете все предстоящие этапы приготовления грамотно, то сэкономите себе драгоценное время.

Итак, следует подготовить необходимые продукты:

– лук-порей почистить, промыть, высушить и мелко порубить;
– бекон порезать короткой соломкой;
– вбить в небольшую, но глубокую чашку желток, влить туда же 22%-ные сливки и хорошенько размешать;
– в отдельной мисочке потереть на мелкой терке сыр «Пармезан».

Ставим тяжелую чугунную сковороду на плиту, нагреваем, закидываем туда бекон, лук-порей, солим, перчим, посыпаем орегано и мешаем ложечкой в течение одной минуты. Можно добавить совсем чуточку оливкового масла. Бекон очень быстро сворачивается и покрывается легкой корочкой.

Тут, отдельные товарищи, предлагают влить немного белого вина и выпарить. Однако, можно обойтись и без него. Не давая возможности бекону пережариться, опускаем в сковороду готовые горячие спагетти, быстро и аккуратно перемешиваем содержимое и заливаем сверху смесью желтка и сливок. В течение 6 – 8 секунд продолжаем помешивание и, не давая сливкам закипеть, снимаем сковороду с плиты, продолжая энергично перемешивать ещё 2 – 3 секунды.

Теперь, нам остается всего лишь распределить содержимое сковороды на две подготовленные тарелки и посыпать сверху «Пармезаном».

Необходимо обзавестись в хозяйстве специальной ложкой для спагетти, что значительно облегчит вам работу, связанную с раскладыванием готовой пасты.

Пенне с грибами и колбасками

«Пенне с грибами и колбасками». Фото автора

Как это ни странно, но итальянцы также, как и мы с вами совсем не равнодушны к «тихой охоте». Там тоже произрастают знакомые нам боровики, подосиновики, опята и лисички. Самыми ценными, из которых, конечно, являются трюфели. Но это отдельная тема. Ареал распространения грибов в основном относится к северной части Аппенинского полуострова. И хотя, как правило, особой лицензии для этого не требуется (1 кг грибов на человека – вполне достаточная норма), тем не менее, существует немало «патриотов» родного края, которые предпочитают «охотиться» в соседней Австрии. Для этого они нанимают автобусы и, перейдя границу, быстро наполняют свои лукошки, пока их не застукала австрийская полиция.

Мы в этом плане намного цивилизованнее: у нас своего добра «скоко хошь», ну, прямо – завались. И никаких ограничений. Кроме элементарной совести. А то, что нашу страну (как ни старайся!) никак не разграбить, так за примерами далеко ходить не надо: взять хотя бы в качестве примера период, начиная с 17-го года. Некоторые несознательные элементы утверждают, что этот грабёж идет до сих пор. Врут, наверное…

В достаточно глубокий сотейник или кастрюльку заливаем

2 л воды и ставим на плиту. Как только вода закипит, солим, вливаем пару столовых ложек оливкового масла и опускаем пенне. Так же, как и в предыдущем варианте, вначале осторожно помешиваем, а затем, оставив наши макароны вариться, приступаем к начинке.

Итак, какие же продукты необходимы нам для первого рецепта:

Пенне (неотваренные) – 250 г;
Лук-шалот – 60 г (2 – 3 головки);
Чеснок – 5 – 6 г (пару долек);
Оливковое масло – 4 стол. ложки;
Лисички свежие – 50 г;
Колбаски охотничьи – 100 г (2 шт);
Специи (соль, перец белый);
Коньяк – 40 мл;
Сыр «Пармезан» – 1 стол. ложка;
Базилик свежий – 1 веточка;

Подготавливаем к работе все ингредиенты:

Лук-шалот и чеснок мелко шинкуем и рубим;

Лисички хорошенько промываем, сушим и разрезаем каждый гриб на 2 – 3 части (в зависимости от размера). Если лисички мелкие, то оставляем так;

Колбаски режем поперек на достаточно крупные кусочки (1 – 2 см длиной);

Подготавливаем тертый сыр и промываем зелень.

Ставим сковороду на плиту, разогреваем, наливаем оставшуюся пару столовых ложек оливкового масла и забрасываем в первую очередь лисички. Постоянно помешивая с минуту, ждем, когда они покроются слегка колером и опускаем порубленный лук с чесноком. Можно сразу же посолить, поперчить и, буквально через несколько секунд отправляем вдогонку охотничьи колбаски. Все это время не забываем постоянно помешивать, следя за тем, чтобы содержимое сковородки было одинаково прожарено. Как правило, вся эта процедура должна занять у вас не более 2-х минут.

Теперь осторожно вливаем коньяк и мгновенно подносим к ней зажженную спичку или зажигалку. Только ни в коем случае не наклоняйте голову над сковородой, иначе внезапно вспыхнувшее пламя может спалить не только ваши ресницы и волосы, но и кожу. На поварском жаргоне этот процесс обзывается «фламбированием» (от фр. flamber – «пылать», «опаливать»). Необходимо дождаться, когда пламя постепенно

погаснет (несколько секунд) и сразу же забросить туда отваренные пенне.

Следует особо остановиться на этом моменте, для того, чтобы более к нему не возвращаться. Очень нежелательно, чтобы отваренные макаронные изделия, откинутые на дуршлаг, простаивали в ожидании своей участи более одной минуты. Если, все-же, такое произошло, то обязательно обдайте их крутым кипятком, подождите несколько секунд, позволив стечь воде и уже затем можно забрасывайте их в сковородку с подоспевшим соусом. Это далеко не мелочи.

Снимаем сковороду с плиты, интенсивно перемешивая наши «макарончики» с начинкой, которая обогатилась парами коньяка, источая неповторимый благородный аромат. И… собственно всё.

Заключительные штрихи, полагаю, вам и без меня хорошо известны. Равномерно распределяем готовое блюдо по тарелкам, посыпаем мелко протертым сыром «Пармезан» и водружаем в центр тарелки веточку не менее ароматного базилика.

Феттуччини с лососем

«Феттучини с лососем». Фото автора

К итальянцам я всегда относился с огромным уважением. Они напоминают мне отчасти моих земляков, азиатов. Такие же смуглые и загорелые, такие же «горячие джигиты», готовые за одно неосторожно произнесенное слово зарезать как ягненка или учинить кровную месть. Ну, это если посмотреть на юг Италии или Сицилию. А вот ежели, бросить свой взор чуть повыше, скажем, на районы, расположенные к северу от Рима… Парма, Генуя, Турин, Милан, Падуя, Венеция.

Стоп! Венеция! Как же: очень даже хорошо помню свою первую венецианку. Нет, нет – за всю свою жизнь дальше Куршской косы мне бывать не приходилось, ограничиваясь странами Балтии, Белоруссией, Украиной и Москвой. Зато ко мне, в Бухару, стремились люди со всего земного шара. И, надо отметить, не пожалели. Особенно, женщины. Вах!!!

АЗБУКА БАРМЕНА

Помнится, самое первое, что я сделал, впервые став за барную стойку, это составил огромный список, который был разбит на две колонки: в левой её части мною старательно были

выведены корявым почерком русские слова и предложения. После каждой строчки следовал прочерк, то есть тире и … далее было пусто. С этим листком я поочередно подходил ко всем нашим гидам с единственной просьбой – заполнить пробел в правой стороне листка. Соответственно, на разных языках.

– Зачем тебе это надо? – не выдержав, рассмеялась одна из моих знакомых, которая работала с итальянцами.

– А что такого? Как-то, ведь, я должен с ними изъясняться?– в свою очередь, удивился я.

– Нет, ничего, конечно, – смущенно ответствовала подруга, с трудом сдерживая свои эмоции. – Ну, например, вот здесь! – ткнула она указательным пальцем в строчку и, не выдержав, громко рассмеялась. – Или вот тут!

«Что Вы делаете сегодня вечером?» – прочитал я, стараясь сохранить невозмутимость. «Давайте выпьем» – стояло чуть ниже строчкой. «Вы хотите увидеть, как выглядит восточная спальня?». «На сколько дней Вы приехали в Бухару?». И так далее, в том же духе, до самого конца списка…

То, что рыба входит в ежедневный рацион итальянцев, пожалуй, нет ничего удивительного: кухню Италии, со всех сторон омываемую морем, невозможно представить без морских даров. Еще в XV-ом веке в меню обычного матроса входили такие продукты, как сухари, вино, оливковое масло, уксус и рыба. Имели место также и соленые сыры, солонина. Но в основном, это были соленая треска, сардины, тунец, сельдь, а также вермишель, которую активно используют в различного рода супах и похлебках (minestra, minestroni)

Мы, конечно же, не какие-нибудь там, матросики и всякая шушера. А потому, давайте на минуточку представим, что наше происхождение такое, что от зависти подавились бы все эти «барди», «медичи», «монтекки» и «капулетти», вместе взятые. А потому, на обед у нас сегодня будет блюдо из лосося.

Что же нам для этого нужно?

Феттучини (неотваренные) – 250 г;
Лук-шалот – 60 г (2 – 3 головки);
Чеснок – 10 г (пару долек);
Оливковое масло – 4 стол. ложки;
Филе лосося – 130 – 150 г;
Щепотка укропа – 3 г;
Сухое белое вино – 2 стол. ложки;
Специи (соль, перец белый);
Сливки 22%-ные – 250 мл;;

Базилик свежий – 1 веточка;

Не удержусь и сразу же сознаюсь: феттуччини – это мои самые любимые «макарошки». Может быть потому, что своим внешним видом очень уж напоминают мне дунганскую лапшу, которая неизменно присутствует в лагмане. Сразу вспоминается уйгурская кухня, Средняя Азия, родовой дом, со старинным очагом, обмазанный раствором соломы и глины. И запахи… О эти незабываемые запахи детства! От них исходит уютом, спокойствием и стабильностью. Они мне милее и надежнее всяческих посулов и обещаний наших политиков всех мастей. Это я уже пойму значительно позже, когда стану совсем большой. Господи! И зачем я в детстве так хотел поскорее вырасти и стать большим?! Господи! Забери меня, пожалуйста, назад, в детство!

Ну, вот, я как всегда, не удержался и распустил сопли. Однако, не стОит обращать внимание на редкие стенания старого ишака. И потом: мы ведь, находимся в приличном обществе и собираемся отведать благородное блюдо.

Всё подготавливаем как обычно.

Ставим вариться феттуччини, не забыв посолить воду и влить туда две столовые ложки оливкового масла. Оставшееся масло пойдет на прожарку овощей и рыбы.

С овощами нам всё ясно. Филе лосося можно заменить на форель или семгу. Хорошо промыть и порезать на ломтики с примерными размерами длины, ширины и толщины соответственно (50 х 15 х 5 мм).

Укропчик мелко рубим.

Подготавливаем в отдельной чашке вино и вынимаем из холодильника сливки и базилик.

Вначале обжариваем лук-шалот с чесноком. Затем закидываем кусочки рыбы, а через короткое время – рубленный укроп, солим, перчим и заливаем вином. Ждем с пару минут, когда вино почти испарится, вливаем сливки, сразу же следом отправляем отваренные феттуччини и, хорошенько размешивая, снимаем сковороду с плиты, не давая сливкам свернуться.

Остается всего лишь поровну разложить наше блюдо по тарелкам, зажечь свечу, наполнить бокалы вашим любимым вином и, глядя друг другу в глаза, молча чокнуться. Ведь, настоящая любовь не нуждается в многословии.

Аматричиана

«Аматричиана». Фото автора

Настало время, наконец, разобраться – что же из себя представляет эта самая Италия? Где она находится и из чего/кого она состоит?

Предлагаю вам, совершить краткий географический экскурс.

Италия расположена на юге Европы, занимая собою Апеннинский полуостров. Даже самому последнему двоечнику достаточно взглянуть на карту Европы, чтобы без труда найти очертания «сапога», в «носке» которого уютно расположился о. Сицилия.

Государственное устройство почти ничем не отличается от нашего, российского: главой является президент, существует премьер-министр, парламент, конституционный суд и так далее. Словом, все почти так же, что и у нас, за исключением небольшой детали: уровень жизни народа (как бы это сказать помягче?) чуток получше, чем у нас с вами. А в остальном, ну все как у нас.

Если у нас – федеральные округа, то у них – регионы. Регионы (порядка двадцати), в свою очередь, состоят из провинций (их более 100). То есть, аналогично нашим областям. И более 8000 коммун (районов). Все аналогии, конечно же, достаточно условны.

Теперь, мы постепенно подбираемся к теме нашего рецепта.

В одном из регионов Италии, а именно в Лацио, который расположен в центральной части страны, существует провинция Риети (Rieti), с одноименным административным центром. Так вот, в этой самой провинции и находится городок Аматриче (Amatrice), откуда, собственно, и пришел данный рецепт. И хотя в нем традиционным считается использование «спагетти», тем не менее, очень часто в качестве пасты можно видеть и другие разновидности макаронных изделий, что говорит о его демократичности. В частности, после того, как жители Рима стали использовать «букатини», слава рецепта отчасти отошла и к столичным жителям Италии, поскольку среди пожирателей паст во всем мире рецепт этот почему-то преподносится, как «классика римской кухни».

Теперь, пару слов о самой начинке.

Собственно, когда мы произносим слово «начинка», то это не совсем правильно. Итальянцы называют это соусом, что в данном случае, конечно же, намного точнее. Основой же рецепта «Аматричиана» всегда являлся Sugo all amatriciana – соус, неотъемлемым элементом которого служили отваренные и подсушенные свиные щечки (guanciale). Именно они, а не бекон, который мы предлагаем вам в качестве облегчения, являлись отправной точкой при приготовлении этого блюда изначально. Ну и, естественно, томаты (т. е. помидоры). По времени это как раз совпало с широким распространением по всей Италии томатной пасты, связанной с периодом наполеоновских войн.

Неотъемлемым ингредиентом первоначального рецепта являлся овечий сыр «Пекорино», а если быть ещё точнее – одна его из разновидностей, имевшая название «гричиа» (gricia), получившее свое название благодаря деревне Grisciano, что была расположена в соседней коммуне «Аккумоли» (Accumoli). В нашем рецепте он заменен «Пармезаном».

Лингвини (неотваренные) – 250 г;
Лук-шалот – 60 г (2 – 3 головки);
Чеснок – 10 г (пару долек);
Оливковое масло – 2 стол. ложки;
Бекон с/к – 100 г;
Помидоры – 200 г (2 шт);
Специи (соль, перец белый);
Перец болгарский – 40 мл;
Сыр «Пармезан» – 1 стол. ложка;
Базилик свежий – 1 веточка;

Как вы, вероятно, уже успели заметить: почти ничего от первоначально рекомендуемого в нашем рецепте нет. Более того, Аматричиана вообще-то, подается со спагетти, букатини, либо с ригатони. Предлагаю приготовить с лингвини. И, тем не менее, попробуйте приготовить и я вам гарантирую, что вы непременно перенесетесь в самое сердце Италии, её центральную часть. Если же, вам удастся найти изначально указанные ингредиенты, то я буду только рад за вас.

Что из себя представляет лук-шалот (лат. Allium ascalonicum) достаточно хорошо видно по фотографии, которая предваряет наши рецепты. Как правило, в пищу употребляют молодые листья, которые срезают несколько раз за сезон. Однако, луковички этого растения (а в наших рецептах используются именно они) не менее вкусны и съедобны.

Все продукты приготовляем точно так же, как это описано в предыдущих рецептах. За исключением томатов.

Помидоры опускаем на 2 – 3 секунды в крутой кипяток, аккуратно извлекаем и острым ножом делаем легкий надрез по всей окружности плода (начиная от плодоножки). Затем поворачиваем помидор на 90 градусов (то есть, перпендикулярно сделанному надрезу) и проводим ещё одну тоненькую полоску ножом, разделив, таким образом, томат как бы на 4 части. Теперь остается только осторожно поддеть лезвием ножа кожуру и полностью её отделить от «тела». На обычном языке племени «маори», эта милая процедура носит безобидное название – «снять скальп».

На этом экзекуция не заканчивается. Разрезаем сам помидор на 4 части и удаляем «сопли» вместе с семенами. Теперь у нас с вами остается чистейшее «филе», которое необходимо для нашего рецепта.

Впрочем, не все придерживаются такого строгого подхода к помидорам. Некоторые итальянцы, в отдельной посуде просто тушат предварительно томаты в собственном соку, с добавлением специй, а затем, когда вся масса частично выпарится, добавляют её в основной соус. Иные любители используют для этих же целей консервированные томаты, что также смотрится красиво.

Болгарский перец промывается, очищается изнутри и нарезается тонкой соломкой.

Для чеснока можно использовать чесночницу, хотя, можно для этих целей использовать обычный поварской нож с широким лезвием. Следует просто, положив сверху на дольку чеснока лезвие ножа (широким полотном), уверенным движением резко надавить свободной рукой. После чего, остается всё мелко порубить.

На разогретой сковородке с оливковым маслом обжариваем лук-шалот, забрасываем чеснок. Буквально, почти следом отправляем порубленные помидоры. Следом – болгарский перец. Все это солим, перчим, мешаем. Наконец, опускаем бекон и всю массу хорошенько перемешиваем.

Дабы не повторятся каждый раз, мы специально опускаем подробности обжарки соуса, поскольку ничего сложного тут нет: необходимо только проследить, чтобы содержимое сковороды не пережарилось и не пригорело. В остальном, меняются только сами ингредиенты и последовательность забрасывания продуктов.

В заключительной стадии, как всегда, присоединяем к соусу отваренные горячие лингвини, перемешиваем все хорошенько, снимаем с плиты, раскладываем по тарелкам, посыпаем тертым сыром и украшаем базиликом. И, как говорят итальянцы: «Bon appetit!» («Приятного аппетита!»)

Пенне с сырами

«Пенне с сырами». Фото автора

Теперь уже, за давностью времени, довольно сложно определить – кому же мы обязаны открытием сыра. Одно ясно несомненно: наряду с шумерами, египтянами и прочими известными народами древние этруски – предки сегодняшних италийцев – как и остальные народы средиземноморья, вовремя и по достоинству оценили этот молочный продукт, который и по сей день занимает в итальянской кухне одно из самых почетных мест. Достаточно будет вспомнить только такие известные на весь мир сорта сыров, как Моццарелла (Mozzarella), Пекорино (Pecorino), Грана-Падано (Grana Padano), Фонтина (Fontina), Горгондзола (Gorgonzola), Таледжио (Taleggio), Робиола (Robiola). В конце концов, тот же самый пармезан, или Пармиджано-Риджано (Parmigiano-Reggiano), как зовут этот сыр на родине и который мы с вами сегодня используем почти в каждом рецепте.

А потому, совершенно естественным представляется тот факт, что существует паста с сырами. Откровенно говоря, я был приятно шокирован, когда совершил для себя это открытие. Вот почему мне не терпится поскорее поделиться с вами этим уникальным и в то же время простым рецептом.

Пенне (неотваренные) – 250 г;
Сыры (в асс.) – 180 г;
Сливки 22%-ные – 250 мл;
Оливковое масло – 2 стол. ложки;
Укроп – 5 г;
Паприка сладкая – 1 г;
Специи (соль, перец белый);
Базилик свежий – 1 веточка;

Здесь настолько все просто, что просто диву даешься: «и почему это я сам до этого не допёр?!»

Самая главная тонкость заключается только в выборе и правильном сочетании сыров. Я, конечно же, далеко не специалист, а потому мои советы вряд-ли будут уместны. Очень возможно, что по ходу эксперимента каждый сам сумеет определить для себя – какие, именно сорта сыров следует использовать в данном рецепте. Назову лишь то, что использовал сам. Это – камамбер, дор-блю и пармезан. В одинаковом соотношении.

Понятное дело, что вы можете выбрать то, что нравится больше вам самим. Как говорит герой В. Винокура: «потом сюрприз будет…»

Из паст можно выбрать «пенне». Здесь также я предоставляю вам широкое поле для фантазий.

Твердые сорта сыров желательно предварительно потереть на мелкой терке: так они лучше растворятся в сливках и смешаются с другими, более мягкими сортами. То есть, берем обыкновенный сотейник, крошим туда вперемешку выбранные для рецепта сыры, заливаем всю эту прелесть сливками и ставим на средненький огонек. При этом обязательно следует постоянно помешивать содержимое сотейника. Через минуту-две (максимум – три) у вас должна образоваться однообразная густая масса. Только ни в коем случае не доводите до кипения, иначе сливки свернутся и всё пойдет насмарку.

Ближе к концу следует забросить в сотейник специи и порубленный укроп.

Если соус у вас приготовился, а паста ещё варится, то отставьте временно сотейник в сторону, ничего страшного не произойдет.

Для этих целей лучше всего использовать глубокий сотейник. Для того, чтобы когда макаронные изделия сварятся, их можно было потом забросить прямо туда, к соусу и всё перемешать.

Ну, а как раскладывать по тарелкам – это уже вы сами

усвоили. Единственно, что стОит напомнить, так это то, чтобы вы не забыли напоследок посыпать сверху паприкой. А что у вас получилось, напишите мне потом – «сюрприз будет…»

Паста с песто

«Паста с песто». Фото автора

Ну, не нравится мне ето блюдо и всё! Слишком уж своеобразный вкус у этой пасты и много базилика! Однако, некоторые товарищи считают по-другому и я вдруг с удивлением обнаруживаю, что на свете есть огромное число почитателей именно этой пасты. А потому, оставлю-ка я лучше эти оценки при себе.

Полагаю, что не сделаю никакого особого открытия, если повторю то, что уже известно миллионам любителей этого блюда. А именно: родиной песто считается Лигурия, которая расположена в северной части Италии. Что же касается наиболее распространенного варианта, то это, конечно-же, вне всяких сомнений генуэзский, который произносится как pesto alla genovese.

Побывать в Генуе и не расспросить (хотя бы ради приличия) местных жителей об этом рецепте… это, знаете ли, верх бестактности. За это вас могут более больше не впустить в Италию вааще!

Классика рекомендует вам начать с того, чтобы обзавестись мраморной ступкой, морской солью, специальным сортом базилика и ещё с три короба всякой ерунды… У меня же, подход

к этому делу несколько по проще:

Лингвини (неотваренные) – 250 г;
Масло оливковое – 2 стол. ложки;
Чеснок – 10 г (пару зубчиков);
Оливковое масло – 80 мл;
Базилик свежий – 10 г (25 – 30 листочков);
Орешки кедровые – 10 г (2 ч. ложки);
Специи (соль, перец);
Сыр «Пармезан» – 2 ст. ложки;
Петрушка свежая – 1 веточка;

Мраморная ступка показалась мне очень дорогой. А потому, я со спокойной совестью решил, что блендер, в общем-то, не такая уж и плохая штука.

Вместо морской соли, используем отечественную обыкновенную соль, которая в иные периоды нашей истории ценится намного выше своей морской соседки, одновременно играя, порой, роль чуткого барометра экономики страны. Только на моей памяти, соль исчезала с прилавков магазинов не менее трех раз. Очень хочется верить, что переживаемый нами кризис не заставит нас в очередной раз запасаться этим стратегически важным товаром.

Базилик был приобретен в двух шагах от работы, на Сенном рынке, который в шутку я называю «багдадским рынком», поскольку пока ещё не всех таджиков оттуда выгнали.

С кедровыми орешками, полагаю, тоже не должно возникнуть никаких проблем: их можно купить хоть на том же самом рынке, хоть в магазине. Необходимо только слегка обжарить их на сухой сковородке.

С остальными ингредиентами все понятно.

Если, все же, вы решили толочь именно в ступке (неважно: в мраморной или в бабушкиной), то я вам советую начать именно с чеснока и соли. Чуть позже туда можно опустить свежие листочки базилика (не все сразу, а постепенно). Затем идут кедровые орешки. Следом – сыр «Пармезан». И уже в самом конце заливается (также: не всё сразу, а – понемногу и постепенно) оливковое масло.

Всем остальным лентяям и лентяйкам советую забросать всё (кроме оливкового масла) в блендер и… нажать всего лишь на кнопочку. 2 – 3 секунды – и всё почти готово. Доливаем масло и ещё пару секунд. Ну, а для супер-лентяев, можно посоветовать, послать кого-нибудь из слуг в один из мега-магазинов и приобрести уже готовую баночку песты, совсем не прикасаясь

ни к ступке, ни к блендеру.

Если вы полагаете, что сейчас начнется самое сложное, то вы просто-напросто ошибаетесь. На самом деле, всё, как раз, таки, наоборот, – уже закончилось. Как говорил Остап Ибрагимович, обращаясь к Кисе Воробьянинову: «финита-ла-комедия».

Остается только смешать горячую пасту с песто, воткнуть для красоты в центр тарелки по листику петрушки и (по желанию) посыпать ещё немного тертого сыра.

«Бамбарбия, керкуду»! То есть, я хотел сказать: «приятного аппетита»!

Аррабиата

«Аррабиата». Фото автора

«Бешеный», «злой». Именно так переводится это слово с итальянского. А всё благодаря маленькому, но очень жгучему перчику «чили», который непременно присутствует в данном рецепте. Ну, а поскольку всё жгучее и острое ассоциируется у нас с «Востоком» и южными товарищами, то уместно будет вспомнить старый анекдот, обросший бородой как у старика-Хоттабыча.

АНЕКДОТ

Турист очкарик-интеллигент, находясь в Грузии, потирая ручонки, обращается к смуглому местному официанту, обильно поросшему растительностью:

– Мне бы чего-нибудь этакого, остренького, национального и необычного.

– Кинжал в #опу хочэшь?

И, следует отметить, что Грузию и грузин я люблю, несмотря на ни на что. Потому, что никаким политикам не удастся вытравить из моего сознания те короткометражные фильмы (Резо Габриадзе, Михаила Кобахидзе, Гурама Патарая и др.),

на которых я воспитывался и которые по праву являются шедеврами мировой кинематографии. Вспомним только некоторые из них, что давно уже считаются классикой: «Кувшин», «Бабочка», «Зонтик», «Лимонный торт», «Свадьба», «Чудаки»…

Но, похоже, я вновь отвлекся.

Пенне (неотваренные) – 250 г;
Лук-шалот – 60 г (2 – 3 головки);
Чеснок – 10 г (пару долек);
Оливковое масло – 4 стол. ложки;
Перец жгучий «чили» – 1 – 2 шт;
Помидоры – 200 г (2 шт);
Специи (соль, перец черный);
Перец болгарский – 80 г;
Базилик свежий – 1 веточка;

Подготавливаем к работе все ингредиенты:

«Пенне» отвариваем;

Лук-шалот и чеснок мелко шинкуем и рубим;

Помидоры подготавливаем точно также, как было описано выше, в рецепте «Аматричиано»;

Болгарский перец очищаем и режем тонкой соломкой;

Жгучий перчик разрезаем с одной стороны вдоль, раскрываем, удаляем семена и также режем, только ещё тоньше и мельче. Будьте осторожны: во время работы со жгучим перцем не следует почёсывать в ушах, ковыряться в носу или пытаться протереть глаза. Я только счел необходимым, предупредить вас об этом.

Вновь достаем сухую и чистую сковородку, наливаем оставшиеся пару ложек масла, слегка разогреваем и забрасываем туда порубленные лук-шалот с чесноком. Перемешиваем секунд 30 – 40 и следом отправляем помидоры и оба вида перца. Снова все тщательно перемешиваем, солим, перчим по вкусу. Можно добавить рубленой зелени и любимых специй. Только не переусердствуйте.

Тем временем, пенне должны уже быть сварены и откинуты на дуршлаг. Даем стечь воде полностью и забрасываем осторожно в сковородку. Ещё разочек всё перемешиваем и выкладываем на тарелки. Как вы, вероятно, успели заметить, в этом рецепте можно вполне спокойно обойтись и без сыра.

Послесловие

Вот, пожалуй, мы и подошли с вами к концу очередной рубрики, которая была озаглавлена просто и коротко «Паста».

Мне хочется верить, что не зря отнял у вас столько времени, дав вам самые общие представления об Италии и в частности относительно того, что касается паст.

Надеюсь, что доходчиво и доступно сумел донести вполне несложные рецепты, обогатив, тем самым, и внеся разнообразие в ежедневное меню обычной российской хозяйки, которая уже по горло сыта магазинными замороженными пельменями, сосисками, котлетами и всякого рода «бомж-пакетами» и «фаст-фудом».

Я не ставил перед собой попытки – искусственным путем привить вам интерес и любовь к другой кухне, другой культуре, другой стране. Для меня, в этом плане, не составило бы особого труда обратиться к истории Петербурга, вспомнив, к примеру, имена таких архитекторов, как Кваренги, Росси, Трезини, приложивших немало своего труда для того, чтобы прославить на века этот город. Я с легкостью мог бы органично вплести в канву сюжета и величественный Эрмитаж, вместе с его не менее знаменитым зодчим Растрелли, то, что составляет жемчужину России и чем мы так любим гордиться. В конце концов, я даже не упомянул о городах-побратимах (Генуя и Милан – Санкт-Петербург, Рим – Москва и т. д.).

Я просто, также как и вы люблю свою страну и свой народ и хочу только одного: хоть чуточку, заставить обратить внимание на духовный и нравственный аспект нашей сегодняшней жизни, который всегда, во все времена (даже в советские) оставался главной нашей ценностью и главным мерилом взаимоотношений между людьми.

Увы! Сегодня, в погоне за материальными благами, мы рискуем растерять те жалкие крохи, что ещё остались и живут в нас по остаточному принципу. Но на этом далеко не уедешь.

Но, может быть, это только мне так кажется? Может быть, не так уж всё и плохо на самом деле?

Что ж, возвращаясь к «нашим» итальянцам, хочется вспомнить их очень мудрую и справедливую пословицу, которая в переводе на русский язык звучит так: «Время – самый честный человек». То есть, оно всех рассудит и всё расставит по своим местам.

Ну. а пока я с вами не прощаюсь, а всего лишь говорю: Arrivederci! («Арриведерчи!») – «До свидания!», «До новых

встреч!»